



Basis für Sauce Hollandaise 1 kg Knorr Professional

Trockene Basismischung zur Herstellung einer Sauce Hollandaise.

Produkt	357260	Erhältliche Einheiten	DS, KA 6DS
Nettofüllmenge	-	Marke	Knorr

Produktbeschreibung

- Ideale Ausgangsbasis für alle Buttersaucen-Klassiker - Ideal zu Fleisch, Fisch und Gemüse, besonders zu Spargel - Zugabe von Butter nötig

Inhaltsstoffe

34% BUTTER getrocknet, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, 7,5% EIGELBPULVER, jodiertes Speisesalz, Weißweineextrakt, Stärke, Speisesalz, Aromen (mit GERSTE), Palmöl, Zucker, Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürze, Hefeextrakt. Kann Spuren von WEIZEN, ROGGEN, HAFER, SOJA, SELLERIE und SENF enthalten.

Merkmale / Ernährungshinweise

Vorbestellprodukt
Vegetarisch

Aufbewahrungshinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Nährwerte

100 g

	Menge
Energie	880 kJ (210 kcal)
Kohlenhydrate	~ 8 g
davon Zucker	~ 4,5 g
Ballaststoffe	~ 0,1 g
Fett	~ 18 g
davon gesättigte Fettsäuren	~ 11 g
Eiweiß	~ 4 g
Salz	~ 1,4 g

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Trockenmischung zur Herstellung einer Sauce Hollandaise